

L'acide tartrique est un acidifiant des moûts ou des vins. Il est aussi employé pour affranchir les cuves en ciment.

Acide Tartrique

E334

L'utilisation d'**Acide Tartrique** pour acidifier les moûts et les vins est une pratique réglementée.

Sur raisins ou moût, l'apport maximal autorisé est de 150 g/hl. Sur vin, il est de 250 g/hl.

Applications :

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.

Conforme à la réglementation en vigueur.

La difficulté majeure lors d'un tartrage est de prévoir la baisse de pH du moût ou du vin. Il faut également éviter que cette opération ne durcisse trop les vins. Plus l'ajout d'**Acide Tartrique** est précoce, sur moût, plus l'incidence organoleptique est fondue, mais moins le réajustement d'acidité est précis. En revanche, ajouter sur vin, l'acide tartrique, plus efficace, risque de durcir les vins.

En théorie 100g/hL d'**Acide Tartrique** augmente l'acidité, exprimée en H_2SO_4 , de 0,65g/L. En pratique, le rendement à la fois très variable et plus faible.

L'**acide tartrique** permet aussi d'affranchir les cuves en ciment brut, après détartrage.

Mode d'emploi :

A. Préparer une solution à 20% d'**Acide Tartrique** (20 kg/100 L), appliquer une première fois en circuit fermé pendant dix à quinze minutes, ou par pulvérisation, sans oublier le plafond, puis laisser sécher 24 heures.

B. Procéder à une deuxième application, sans oublier le plafond, laisser à nouveau sécher 24 heures.

Rincer juste avant de désinfecter, la cuve peut rester sur la solution d'acide tartrique.

Conservation :

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.

Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.

Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.